




Les menus du mois de novembre 2017

Régime sans lait et produits laitiers de vache

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 octobre au 3 nov vacances d'automne semaine 44	Pizza au chèvre Poulet chasseur Haricots verts sautés Poire Goûter : pain / chocolat	Menu d'halloween proposé par Vic la Gardiole Betteraves Hot dog au jambon/ ketchup pain normal P. de terre campagnardes Compote / palmitos Goûter : compote / chausson aux		Chou chinois vinaigrette Spaghettis BIO carbonara (jambon, lardons) sans lait Fruit Goûter : pain / confiture / pomme	Boulghour en salade Rabas (encornets frits) Carottes aux oignons Orange Goûter : compote / pain / chocolat
Du 6 au 10 novembre semaine 45	Radis Sauté de dinde BIO aux olives Riz créole Compote	Pâté de campagne Cubes de poisson MSC provençale Courgettes niçoise Banane	Chiffonnade iceberg / 1/2 œuf dur Raviolis au bœuf + Compote / chamonix Goûter : pain / chocolat / clémentine	Endives Couscous au mouton PL Fruit Pain complet	Soupe de courge sans crème / croûtons Jambon LR Salsifis et pommes de terre BIO sans lait Kiwi
Du 13 au 17 novembre semaine 46	Salade mélangée BIO Cassoulet garni (Saucisse, saucisson cuit, haricots blancs) Compote	Pois chiches Canard aux olives Carottes et champignons Pomme BIO	Frisée / lardons Jambon Purée sans lait Fruit Goûter : pain / chocolat	Carottes râpées Bœuf BIO en daube Coquillettes sans beurre Fruit	Salade de riz Poulet Brocolis BIO naturels Ananas
Du 20 au 24 novembre semaine 47	Velouté de courgettes sans crème Poulet LR Blettes persillées Poire Pain au maïs	Menu alternatif Salade verte Pommes vapeur / mayonnaise Compote BIO palmitos	Laitue BIO Veau PL Marengo Riz Fruit Goûter : compote / chamonix	Pamplemousse Lotte au poivre vert sans crème Papillons sans beurre Fruit	Betteraves / maïs Choucroute garnie (Saucisse de frankfort BIO / pommes vapeur / choucroute) Orange

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL : Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégé



BIO : Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable